

Ernährung & Genuss

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **71 (2014)**

Heft 12: **Wenn der Darm nicht mitspielt**

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Rezept-Variationen

Sie können den Mailänderli-Grundteig mit verschiedenen Belägen kombinieren. Drei Beispiele:

1 Orangen-Schoko-Belag

Eine kleine Flocke Butter, 2 EL Rahm und eine Tafel dunkle Schokolade in eine Pfanne/ein Töpfchen geben. Sie können auch dunkle Xylit-Schokolade aus dem Reformhaus verwenden.

Schokolade bei niedriger Temperatur zum Schmelzen bringen. Einige Tropfen natürliches Orangenaroma dazugeben, umrühren und in einer dünnen Schicht über dem Gebäck verteilen. Eventuell einen Backpinsel zu Hilfe nehmen.

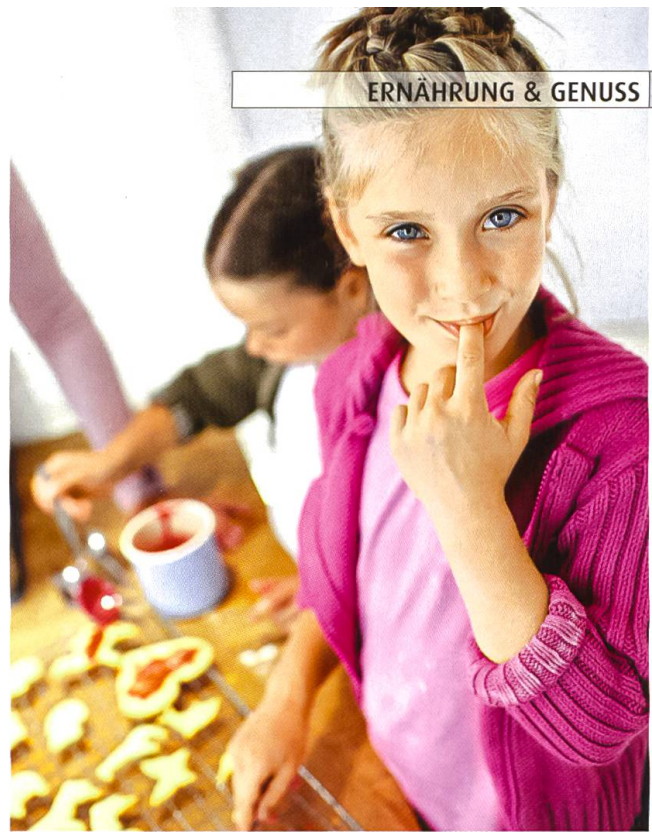
Schokolade erstarren lassen. Das fertige Gebäck mit kandierten Orangenwürfelchen oder nach Belieben dekorieren.



2/3 Mandel- und Florentiner-Belag

50 g Mandelsplitter mit 3 EL Birkenzucker bei eher hoher Hitze in einer Pfanne rösten. Immer wieder umrühren, damit die Mandeln nicht anbrennen; sie sollten lediglich goldbraun werden. Ungefähr 100 ml Rahm (süsse Sahne) dazugeben, alles zu einer cremigen Masse einkochen. Die Mandelmasse leicht abkühlen lassen, einen Esslöffel Honig darunter ziehen und auf dem Biskuit verteilen.

Für den Florentiner Belag dem Rahm beim Einkochen eine Handvoll kandierte Früchtewürfelchen beigegeben und das fertige, ausgekühlte Gebäck mit einem dünnen Schokoladeguss überziehen.



Rezept: Birkenzucker-Schokolade-Gebäck ergibt ca. 16 Stück

75 g Butter, in Stücke geschnitten
100 g dunkle Schokolade, grob gehackt
(z.B. Xylit-Schokolade/Reformhaus)
90 g Birkenzucker
90 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 EL Kakaopulver, ungesüsst
einige Tropfen natürliches Orangenaroma
2 Eier
2 EL Mehl

Butter in einer Pfanne bzw. einem Töpfchen schmelzen. Schokolade zugeben, unter Rühren schmelzen lassen. Vom Herd nehmen. Birkenzucker, Mandeln und Kakaopulver unterrühren. Orangenaroma mit den Eiern verquirlen und langsam unter die Schokoladenmasse rühren. Mehl unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form oder mehrere (Silikon-)Förmchen geben. Backen: In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15 bis 20 Minuten (Gabelprobe). Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter stellen und abkühlen lassen. Biskuit aus der Form/den Förmchen heben, bei Bedarf in beliebig grosse Würfel schneiden. Mit einem Tupper geschmolzener Schokolade und einer halben Mandel oder nach eigenem Gusto dekorieren.